

Sulle tracce dell'Artusi

“Balli, ricette e poeti: la città del re dei cuochi”

LAURA MONTANARI

«Sono sicuro di non ingannarvi, avendo provati e riprovati più volte questi piatti da me medesimo». Il segreto è lì, nella gastronomia sperimentale. Il “laboratorio” era la sua casa fiorentina, quella al numero 35 di piazza D’Azeglio dove una targa sulla facciata ricorda che nel 1911, cioè cent’anni fa, Pellegrino Artusi, letterato, gastronomo, benefattore, moriva il 30 marzo.

«Aveva 90 anni» racconta camminando nelle strade del centro storico Marco Malvaldi, lo scrittore pisano che per Sellerio ha appena pubblicato “Odore di chiuso”. Il protagonista del giallo decollato nelle classifiche è un baffuto e ingombrante Artusi che arriva in un castello maremmano preceduto dalla fama del suo celebre e colto manuale “La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene”. «La fortuna del ricettario che lo ha reso famoso — riprende Malvaldi — è nata in piazza D’Azeglio dove Pellegrino ha abitato con i due domestici, il

cuoco Francesco Ruffilli e la cameriera Maria Sabatini. Sono loro che ereditano i diritti d’autore del volume uscito per la prima volta nel 1881 e che nel 1911 quando Artusi muore, ha già venduto 300 mila copie». Lascia ai domestici perché erano loro che cucinavano e, scrive nel testamento, «mi hanno coadiuvato al buon esito di quell’opera». «Inizialmente chi voleva prenotarlo doveva scrivere direttamente all’Artusi qui a Firenze» prosegue Malvaldi.

Mazziniano, anticlericale, studi in lettere all’università di Bologna, nato a Forlì, popoli,

approda in Toscana dopo che nel 1851 la sua famiglia viene sequestrata e rapinata dal brigante Stefano Pelloni, più celebre come Passatore (una sorella, dopo quella violenza, finirà i suoi giorni in manicomio).

«A Firenze — racconta Malvaldi — ha abitato all’angolo fra via Calzaiuoli e piazza della Signoria, poi in via de’ Cerretani nell’Antico Palazzo de’ Marignolli». Proveniente da una famiglia agiata, viveva con le rendite dei poderi romagnoli e commerciando sete e tessuti. «Era benestante, amava andare a danzare a Palazzo Medici Riccardi, fre-

quentava amici scrittori e poeti al Gabinetto Vieusseux. Si godeva la vita anche con le donne pur senza legarsi mai con il matrimonio». Del resto, da anticlericale quale era, si sentiva al riparo dal senso del peccato. Aiutava i poveri, quelli veri, mentre lo facevano infuriare i finti accattoni che bussavano alla sua porta. «È stato un innovatore — considera Malvaldi — prima di lui i libri di cucina non mettevano le dosi, usavano un linguaggio forbito e pressoché incomprensibile. Artusi invece scrive in italiano e abbatte i muri, vuole farsi capire proprio da chi sta ai fornelli, è

pratico, divulgativo». Lontanissimo dai trattati dei cuochi scritti in francese, ogni ricetta lì è «tentata e ritentata».

Il suo manuale ha così successo che diventa quasi un’azienda e tutto viene fatto in casa, al terzo piano di piazza d’Azeglio: «Il cuoco fattorino Francesco Ruffilli prova le ricette, spedisce i pacchi e incassa». Il “padrone” risponde a tutte le lettere delle lettrici ripagato nello scambio epistolare, da piccoli segreti culinari. Lui assaggia, scrive, corregge, riassaggia, trascrive e comincia da capo, così per ogni piatto. Infaticabile. E il suo libro lievita: prima di morire

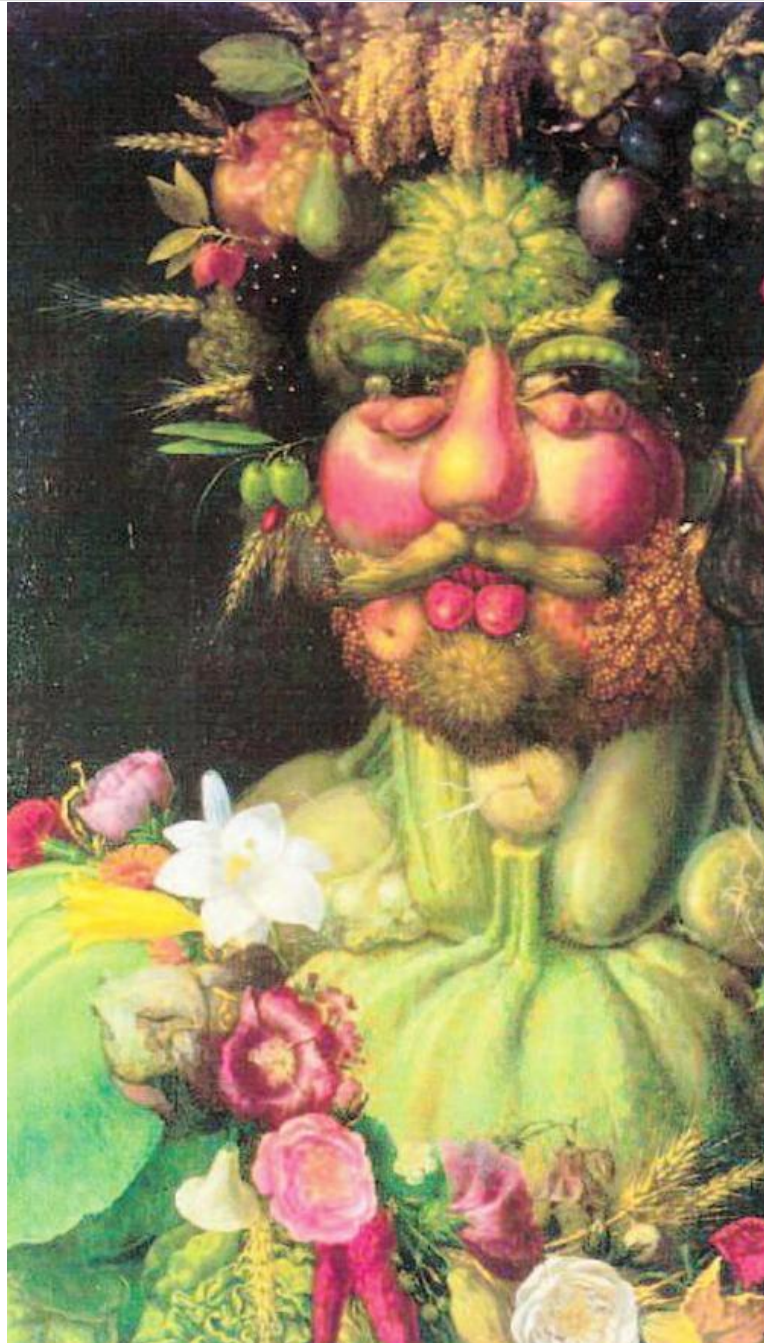


Pellegrino Artusi vedrà quattordici edizioni di cui cura anche il prezzo torchiando il suo tipografo con raccomandazioni sui costi che devono essere «minimi» e «ristrettissimi». Marco Malvaldi in "Odore di chiuso" fa dire all'Artusi dentro il giallo: «Ognuno sui libri può raccontare quello che vuole, ma se una volta letto il libro chi mi legge non è in grado di rifar la ricetta e di trarne piacere e nutrimento, non mi può mica invitare a cena e farmi cucinar per lui. Come dice il Giusti, il fare un libro è meno che niente, se il libro fatto non rifà la gente».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dalla casa di piazza D'Azeglio nella quale sperimentava i suoi piatti agli incontri con intellettuali e scienziati



I POETI DEL VIEUSSEUX

Artusi aveva una biblioteca di 600 volumi e frequentava scrittori e poeti



LA TARGA IN PIAZZA D'AZEGLIO

Una targa nella piazza ricorda la casa in cui Artusi è vissuto e morto nel 1911



LO SCRITTORE-GUIDA

Lo scrittore toscano ci fa da guida nei luoghi fiorentini di Pellegrino Artusi

**Le tappe****GLI STUDI**

Artusi nasce nel 1820 a Forlimpopoli e studia Lettere a Bologna

**LE PROVE**

Ogni piatto veniva sperimentato direttamente nella cucina fiorentina dell'Artusi

**LE RICETTE**

"La Scienza in cucina" è il ricettario che lo renderà celebre

**L'EPILOGO**

Cent'anni fa, il 30 marzo 1911 muore a Firenze nella sua casa di piazza D'Azeglio

**IL TESTAMENTO**

Eredi dei diritti d'autore i due domestici che l'hanno accudito fino all'ultimo